



## Nóż do filetowania Forged Brute 15 cm - Rękodzieło w drewnianej skrzynce

Indeks: 736592 Producent: Style de Vie Authentique

Cena: **293.95 zł**

### Opis

## Forged Brute nóż do filetowania, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce

Producent: Style de Vie Authentique

Seria Brute firmy Forged to najbardziej niekwestionowana seria, ponieważ emanuje prawdziwym rękodziełem. Co jest potrzebne, aby stworzyć nóż? Jeśli przyjrzy się tej serii, oczywiście tylko kawałek dobrej stali, wysoki ogień i namiętny kuź, z pasją na swoją przegródkę. Noże do piersi mają ekstrawagancki wygląd dzięki otwartemu ostrzu. Ostrze i uchwyt są kute po podgrzaniu, a uchwyt jest złożony. Po kuciu ostrza są mniej polerowane niż w przypadku serii Intense. Dzięki temu kuźnia pozostaje widoczna, co zapewnia blask marki Forgedge. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju wykonaniu.

Forged Brute to ręcznie wykonany nóż do filetowania o długości 15 cm. Wyjątkowy ekscentryczny wygląd dzięki otwartej głowicy i wykonaniu młotkowym. Wykonany ze stali japońskiej 440C o twardości 58 Rockwella i kącie szlifowania 18 stopni. Pomimo szorstkiej powierzchni bardzo dobrze leży w dłoni. Idealny prezent zapakowany w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę.

Forged Brute to nóż do filetowania, który emanuje ekscentrycznym stylem i prowokacyjnym designem. Ręcznie wykonany z wysokiej jakości stali japońskiej, ten unikalny nóż jest niezastąpiony w każdej kuchni. Ergonomiczny kształt sprawia, że doskonale leży w dłoni, a specjalnie wykonana drewniana skrzynka dodaje mu elegancji. Odkryj prawdziwe rękodzieło w kuchni z Forged Brute.

- Unikalny ekscentryczny wygląd dzięki otwartej głowicy i wykonaniu młotkowym.
- Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju.
- Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji
- Pomimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni.
- Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju prezent

- **waga opakowania przedmiotu:** 0.4 kilograms
- **producent:** Style de Vie Authentique
- **zewnętrznie przypisany identyfikator produktu:** 8720039625303
- **zalecane węzły przegładania:** 20658154031, 20853740031
- **punkt znaku wypunktowania:** Unikalny ekscentryczny wygląd dzięki otwartej głowicy i wykonaniu młotkowym., Ręcznie kute ze stali japońskiej. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju., Wykonane ze stali japońskiej 440C. Twardość 58 Rockwella. Kąt szlifowania 18 stopni. 10 lat gwarancji, Pomimo szorstkiej powierzchni noże bardzo dobrze leżą w dłoni., Zapakowane w specjalnie wykonaną drewnianą skrzynkę. Jedyny w swoim rodzaju

prezent

- **Opis produktu:** Seria Brute firmy Forged to najbardziej niekwiecista seria, ponieważ emanuje prawdziwym rękodziełem. Co jest potrzebne, aby stworzyć nóż? Jeśli przyjrzyś się tej serii, oczywiście tylko kawałek dobrej stali, wysoki ogień i namiętny kuź, z pasją na swoją przegródkę. Noże do piersi mają ekstrawagancki wygląd dzięki otwartemu ostrzu. Ostrze i uchwyt są kute po podgrzaniu, a uchwyt jest złożony. Po kuciu ostrza są mniej polerowane niż w przypadku serii Intense. Dzięki temu kuźnia pozostaje widoczna, co zapewnia blask marki Forgedge. Każdy nóż jest jedyny w swoim rodzaju w swoim rodzaju wykonaniu.
- **marka:** Forged
- **ogólne słowo kluczowe:** Forged nóż, nóż do filetowania, nóż japoński, nóż na prezent
- **jest kruchy:** 1
- **nazwa przedmiotu:** Forged Brute nóż do filetowania, 15 cm, ręcznie wykonany, w drewnianej skrzynce
- **rodzaj konstrukcji:** Podrobiony
- **data uruchomienia strony produktu:** 2021-05-15T01:01:00.135Z

## Parametry

|                    |                          |
|--------------------|--------------------------|
| Długość ostrza     | 15 cm                    |
| Materiał           | Stal japońska 440C       |
| Twardość           | 58 HRC                   |
| Kąt szlifowania    | 18 stopni                |
| Waga z opakowaniem | 0.4 kg                   |
| Producent          | Style de Vie Authentique |

## Zdjęcia

